

R I S T O R A N T E

**La Chioccia  
d'Oro**

**DAL 1979**

## Antipasti

---

<b>Tagliere salumi e formaggi con giardiniera e taralli (x 1 persona)</b> >1, 3, 7, 9, 12<	€ 12,00
<b>Prosciutto crudo e mozzarella in fascio di mortella</b> >7<	€ 10,00
<b>Tartare di manzo</b> >3, 4, 7, 10<	€ 15,00
<b>Baccalà all'insalata</b> >4, 12<	€ 14,00
<b>L'uovo d'inverno</b> >1, 3, 7<	€ 12,00
<b>Misto di verdure di stagione</b> >1<	€ 12,00

## Zuppe

---

<b>Zuppa di ceci, fagioli, funghi porcini*, castagne e crostini di pane</b> >1, 9<	€ 12,00
<b>Zuppeta di cicoria selvatica, borragine, fagioli tondini e salsiccia scamosciata</b> >9<	€ 12,00
<b>Zuppa di verdure e baccalà e pane tostato</b> >1, 4<	€ 12,00
<b>Vellutata di zucca con fonduta di parmigiano e blu di capra e crostini di pane</b> >1, 7<	€ 10,00

>.....< Allergeni  
(consulta la lista in ultima pagina)

\* Prodotto surgelato  
in alcuni mesi dell'anno

## Primi piatti

---

<b>Fusilli al ragù cilentano</b> >1, 9, 12<	€ 11,00
<b>Fettuccine ai funghi porcini*</b> >1, 12<	€ 15,00
<b>Ziti della Chioccia d'Oro</b> >1, 7, 9, 12< (ragù cilentano, polpettine, ricotta fresca di bufala)	€ 14,00
<b>Ziti alla genovese</b> >1, 12<	€ 14,00
<b>Nidi Chioccia d'Oro</b> (attesa 15/20 min.) >1, 7, 9< (pasta fatta in casa e arrotolata con prosciutto cotto, besciamella, mozzarella e ragù di carne trita)	€ 13,00
<b>Sartù di riso</b> (attesa 20 min.) >1, 3, 7, 9, 12< (ripieno di mozzarella, piselli, uovo sodo, salame, formaggi e ragù di carne trita) - ai funghi* - alle verdure - con polpettine	€ 12,00
<b>Ravioli con ripieno di ricotta al ragù cilentano</b> >1, 3, 7, 9, 12<	€ 13,00
<b>Linguine al baccalà</b> >1, 4, 12<	€ 14,00
<b>Tagliolini all'uovo al burro salato e tartufo nero</b> >1, 3, 7<	€ 18,00

>.....< Allergeni  
(consulta la lista in ultima pagina)

\* Prodotto surgelato  
in alcuni mesi dell'anno

## Secondi piatti

---

<b>Polpette al sugo</b> (5 pz.) >1, 3, 7<	€ 10,00
<b>Braciola di vitello al sugo</b> > 9, 12<	€ 10,00
<b>Coniglio alla cacciatora</b> >1, 9, 12<	€ 15,00
<b>Coniglio alla griglia</b> >12<	€ 15,00
<b>Coniglio disossato ripieno</b> >1, 9, 12<	€ 15,00
<b>Tenerone al forno ai funghi porcini*</b> >1, 9, 12<	€ 13,00
<b>Tegamino scamorza, funghi porcini* e patate</b> >7<	€ 12,00
<b>Tagliata di vitello, rucola e grana</b> >7<	€ 20,00
<b>Tagliata di vitello con burro salato e tartufo nero</b> >7<	€ 24,00
<b>Pollo alla griglia</b> >12<	€ 15,00
<b>Pollo croccante con ripieno di salsiccia e friarielli</b> >1, 3, 9, 12<	€ 16,00

>.....< Allergeni  
(consulta la lista in ultima pagina)

\* Prodotto surgelato  
in alcuni mesi dell'anno

## Contorni

---

<b>Foglie e patate</b>	€ 6,00
<b>Zucca grigliata</b>	€ 5,00
<b>Broccoli saltati</b>	€ 6,00
<b>Scarola olive e capperi</b>	€ 6,00
<b>Finocchi gratinati &gt;1&lt;</b>	€ 6,00
<b>Insalate</b> (verde o mista)	€ 5,00
<b>Patate fresche fritte</b>	€ 6,00
<b>Patate "arreganate"</b>	€ 6,00

## Dessert e Frutta

---

<b>Caprese &gt;3, 7, 8&lt;</b>	€ 6,00
<b>Tiramisù &gt;1, 3, 7&lt;</b>	€ 6,00
<b>Torta cilentana &gt;1, 3, 7&lt;</b>	€ 6,00
<b>Cannoli cilentani &gt;1, 3, 7&lt;</b>	€ 5,00
<b>Tortino dal cuore caldo</b> (attesa 15 min.) >1, 3, 7<	€ 6,00
<b>Cantuccini &gt;1, 3, 8&lt;</b>	€ 5,00
<b>Affettato di frutta di stagione</b>	€ 5,00
<b>Affettato di frutta di stagione con gelato alla vaniglia</b>	€ 6,00

>.....< Allergeni  
(consulta la lista in ultima pagina)

## Bevande

---

<b>Acqua minerale Ferrarelle / Surgiva</b>	€ 2,50
<b>Bibite</b> (0,33 cl)	€ 2,50
<b>Birra Nastro Azzurro</b>	
grande	€ 5,00
piccola	€ 3,00
<b>Vino della casa</b> (0.75 cl)	€ 11,00
<b>Proposta del giorno al calice</b>	a partire da € 4,00
<b>Caffè</b>	€ 1,50
<b>Liquori e distillati</b>	a partire da € 3,00
<b>Pane e coperto</b>	€ 2,00

# Elenco dei 14 allergeni alimentari

- 1 GLUTINE**  
cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)
- 2 CROSTACEI E DERIVATI**  
marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili)
- 3 UOVA**  
uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)
- 4 PESCE E DERIVATI**  
prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)
- 5 ARACHIDI E DERIVATI**  
creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi
- 6 SOIA E DERIVATI**  
prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili
- 7 LATTE E DERIVATI**  
ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie
- 8 FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI**  
mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi
- 9 SEDANO E DERIVATI**  
sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali
- 10 SENAPE E DERIVATI**  
si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda
- 11 SEMI DI SESAMO E DERIVATI**  
semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale
- 12 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI**  
anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO<sub>2</sub> -usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta
- 13 LUPINO E DERIVATI**  
presenti in cibi vegan sotto forma di: arrostiti, salamini, farine e similari
- 14 MOLLUSCHI E DERIVATI**  
canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc.

Siete pregati di fare presente eventuali allergie o intolleranze, considerato che la nostra cucina non è dotata di laboratorio specifico per la celiachia e che in questo menu potrebbero essere presenti tutti gli allergeni.

Come previsto dalle normative vigenti, utilizziamo il sistema di abbattimento rapido delle temperature di alcuni alimenti (-18°C).

